

EDICION ESPECIAL

DECORANDO
TORTAS

MARTA BALLINA



\$5



*Las Mejores Tortas
de Bodas y 15 años*

Nº7/ Colección '96

Decoración

Preparar las siguientes tortas:

- 4 cuadradas de 20 cm de lado (para el piso inferior)
- 4 redondas de 20 cm de diámetro (para el piso inferior)
- 1 cuadrada de 20 cm de lado (para el piso superior)
- 2 redondas de 20 cm de diámetro (para el piso superior)

Para el piso inferior, pegar las tortas entre sí según las Indicaciones Generales hasta formar la flor.

Preparar el piso superior y forrar cada piso con fondant extendido sin teñir.

Ubicar el piso inferior sobre la bandeja. En el centro, colocarle en cuatro puntos palillos forrados con papel aluminio a modo de soportes (ver Indicaciones Generales) y pegar encima el segundo piso. Insertar en éste el separador hasta que haga tope con la bandeja.

Para hacer el drapeado, cortar rectángulos de pasta de goma, fruncirlos en los laterales e ir pegándolos con glacé en el piso inferior como se ve en la foto. Luego, pinchar en cada curva dos mitades de corazón para formar uno completo, dándole cierta inclinación. Retocar la unión de ambas mitades con una línea de glacé en cartucho. Repetir hasta completar 8 corazones en total. En el piso superior, deben pincharse en el ángulo que forman las tortas redondas (4 en total).

Estirar fondant extendido, cortar 8 corazones y pegarlos con clara en la unión de cada tramo del drapeado.

Para decorar el borde inferior de cada piso, modelar un rollo largo con el mismo fondant y pegarlo con clara o agua, siguiendo el contorno de las tor-



5

Para hacer el drapeado, cortar rectángulos de pasta de goma y fruncirlos en los laterales.



6

Pegar los rectángulos con glacé a la torta de modo que sus extremos se unan en el centro de cada curva.



7

Pinchar en cada curva dos mitades de corazón, dándoles cierta inclinación. Estirar fondant extendido, cortar corazones y pegarlos con clara en la unión de cada tramo del drapeado.



8

En el borde inferior de cada piso pegar con clara un rollo de fondant. Decorarlo con hilos diagonales de glacé blanco en cartucho.

CON CORAZONES

9

Pegar rosas de pasta de tamaño mediano en el centro de cada corazón. Sobre el rollo, pegar con glacé rosas pequeñas.



10

En el centro del piso inferior, pegar con glacé un ramo de rosas.



11

Realizar la cúpula con un pionono cortado y moldeado en un bol y forrarla con fondant extendido. Ubicarla sobre la bandeja y comenzar a pinchar los medios corazones de pastillaje.



12

Completar toda la semiesfera y en la parte superior insertar un ramo.



tas. Decorar cada rollo con hilos diagonales de glacé blanco en cartucho (si el rollo se fue colocando por sectores, con los hilos de glacé pueden disimularse las uniones).

Para realizar la cúpula del último piso, forrar con papel aluminio un bol de unos 20 cm de diámetro. Preparar o adquirir un pionono, cortarlo en círculos y disponerlos en el interior del bol, relleno entre capa y capa con dulce de leche de repostería o cualquier crema a gusto hasta completarlo. Llevar a la heladera durante 3 o 4 horas y luego desmoldar.

Forrar la semiesfera con fondant extendido y ubicarla sobre la bandeja. Pinchar mitades de corazones hasta contornear la semiesfera y decorar el borde inferior con una guarda de glacé blanco en manga con boquilla rizada. Pinchar un ramo de rosas en el centro.

Completar la torta pegando rositas en los tres pisos y pinchando un ramo en el centro del segundo piso. ■

Para recordar



PARA RECORDAR

*Un momento especial,
que merece una torta
sobria, decorada con
delicados ramos de
rosas que se realizan
fácilmente con pasta
de goma.*



Para realizar este modelo, preparar previamente

- Cuatro ramos redondos de rosas, flores de fantasía, hojas y lazos pequeños de cinta blanca (ver pág. 123).
- Un ramo grande, redondo, de rosas, flores de fantasía, hojas y lazos de cinta blanca.
- Seis grupos de 3 rosas cada uno para el piso inferior.
- Cuatro grupos de 2 rosas cada uno para el piso superior.

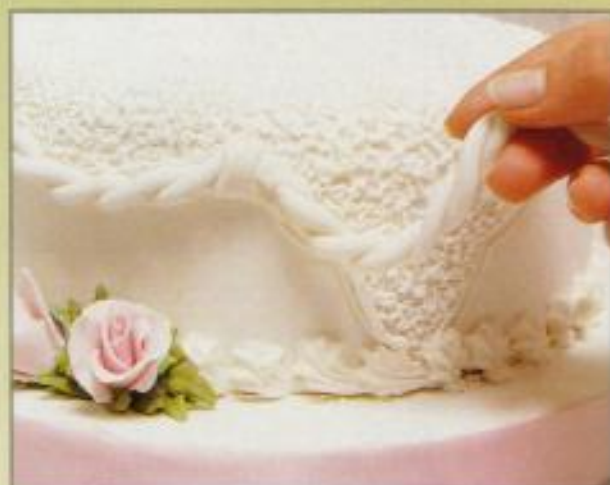
Ramos

Una vez preparadas las rosas en pasta de goma, armar los ramos intercalando, rosas, flores de fantasía y hojas de pasta de goma, sujetando todo con cinta de floristería.

Los grupos de flores de los laterales se forman pegando las rosas con glacé sobre la guarda de conchillas.



Laterales



1

Modelar dos rollitos de fondant y enroscarlos, de modo que se entrelacen. Pegarlos con glacé a la torta siguiendo el diseño.

Decoración

Preparar dos tortas redondas, de 20 cm y 34 cm de diámetro. Forrarlas con fondant extendido blanco.

Aparte, elegir un diseño con ondas a gusto, transferirlo sobre una cartulina y recortarlo con tijera. Ubicar la cartulina en los laterales del piso superior (el de 20 cm) y marcar el contorno con un palillo. Decorar con glacé blanco en cartucho siguiendo la línea marcada.

Decorar la superficie de la torta delimitada por el diseño, con hilos de glacé en forma de "rulitos". Con glacé en manga con boquilla rizada, decorar en el borde inferior una guarda de conchillas.

Pegar rosas sobre la guarda formando grupos, en cuatro puntos equidistantes, y decorar en los mismos algunas hojitas de glacé verde (también se pueden pintar con colorantes comestibles).

Modelar dos rollitos de fondant extendido blanco y enroscarlos, de modo

que se entrelacen entre sí. Pegarlos con glacé a la torta por sectores siguiendo el diseño, y cubrir la uniones pegando una tirita de la misma pasta.

Hacer cada lazo con una tira de fondant, cortar uno de los extremos en diagonal y fruncir el extremo opuesto. Para el moño, cortar una tira, llevar los extremos hacia el centro, fruncir, y pegarle allí una tirita con glacé.

Pegar sobre el rollo con glacé, primero los lazos y luego, sobre éstos, pegar el moño. Repetir todo el procedimiento para decorar el piso inferior (el de 34 cm).

Insertar un separador en el piso inferior hasta que haga tope con la bandeja. Pegar 4 ramos redondos con glacé, entre las columnas del separador. Ubicar el piso superior sobre el separador y, por último, pinchar en el tope el ramo redondo.



2

Lazos: hacer cada uno con una tira de fondant extendido, cortar uno de los extremos en diagonal y fruncir el opuesto.

Moño: cortar una tira, llevar los extremos hacia el centro, fruncir y pegarle una tirita con glacé.



3

Pegar sobre el rollo, con glacé blanco, primero los lazos y luego, sobre éstos, pegar el moño.

Inolvidables *15 años*





1

MUÑECA:
modelar la peana en
pastillaje. Colocar
un palillo y dejar
secar. Moldear el
torso en pasta de
goma y pincharlo al
palillo, asegurándolo
con un poco de
glacé. Dejar secar y
pintar la cara.



2

Para la pollera,
cortar un
rectángulo de pasta
de goma teñida de
beige. Realizar los
frunces a medida
que el rectángulo se
va pegando a la
cintura con glacé.



3

Realizar el cinturón
con una tira. Hacer la
parte superior del
vestido con un
cuadrado que tenga
un corte en "V".
Pegarlo al torso con
goma arábiga.
Modelar los brazos.
En la mano, realizar
cortes con tijera para
formar los dedos y
pegarlos al torso.



4

Hacer las mangas,
cortar un rectángulo,
fruncirlo y pegarlo
cubriendo los
brazos. Ubicar un
lazo. Decorar el
pelo con glacé en
cartucho teñido de
marrón. Realizar los
detalles del vestido
con glacé en
cartucho y colorante
dorado.



*Este es otro modelo
llamativo, pero muy
práctico. Se trata de tortas
pequeñas, redondas, que
pueden trasladarse con
facilidad, ya que —por
supuesto— el armado se
realiza siempre en el
salón.*

*Para el traslado, los
ramos de flores se pueden
llevar en una caja y las
tortas, en bandejas. De
esta manera, todo será
más rápido y sencillo.*



Para este trabajo preparar previamente las flores (ver pág. 123), los puentes y la muñeca

Puente

Se realizan con una tira de cartón forrada con cinta dorada. Luego, se van sujetando con abrochadora rizados de cinta sobre la superficie de la tira hasta cubrirla.

Muñeca

Modelar la peana en pastillaje y el torso en pasta de goma. El vestido se realiza en la misma pasta y los detalles se decoran con glacé en cartucho (ver fotos).

Decoración

Preparar 5 tortas redondas de 18 cm de diámetro. Forrarlas con fondant extendido sin teñir, siguiendo las Indicaciones Generales y ubicar cada



5

PUENTES: cortar una tira de cartón y forrarla con cinta dorada. Sujetar con abrochadora rizados de cinta sobre la superficie de la tira hasta cubrirla.



6

ONDAS: decorar los laterales de cada torta con una hilera de dos ondas en glacé blanco en cartucho.



7

Sobre la 1ª hilera, decorar tres ondas más, dejando secar cada vez que se decora una. Sobre la 2ª, decorar dos ondas.



8

Decorar los laterales con confites dorados, los cuales se pegan a la torta con una gota de glacé. Decorar el borde inferior con una guarda de glacé en manga con boquilla rizada.

INOLVIDABLES 15 AÑOS



una sobre una bandeja.

Decorar los laterales de cada torta con dos hileras de ondas, ascendentes, en glacé blanco en cartucho.

Sobre la 1ª hilera, decorar tres ondas más, dejando secar cada vez que se decora una. Sobre la 2ª, decorar dos ondas. Ya ubicadas las tortas, estas hileras harán vértice en el piso superior (ver fotos).

Decorar los laterales con confites dorados, los cuales se pegan a la torta con una gota de glacé (de no conseguir este tipo de confites, pueden reemplazarse por bolitas modeladas en pastillaje y pintadas con colorante comestible dorado o plateado).

Decorar el borde inferior de cada torta con una guarda de glacé en manga con boquilla rizada, realizando trazos alternados, uno hacia arriba y

Armado



1

Ubicar sobre la mesa dos soportes de telgopor y los cubos que sostendrán las tortas.



2

Distribuir el tul entre los cubos en forma armónica.

Todo rosas





Aunque parece un modelo con mucha decoración, esta es una torta muy fácil de hacer, compuesta simplemente por moños de cinta y flores naturales.

El único detalle que está más elaborado es el cuadriculado de glacé, que puede reemplazarse por una decoración de puntos realizados también con glacé en cartucho.

TODO ROSAS

1
Realizar también un enrejado en las esquinas de la torta cuadrada.



2
Colocar la torta cuadrada en el centro de la bandeja. En cada esquina, ubicar las tortas redondas.



Para este trabajo, preparar las siguientes tortas:

- 4 redondas de 18 cm de diámetro
- 1 redonda de 22 cm de diámetro
- 1 cuadrada de 30 cm de lado

Forrar cada torta con fondant extendido teñido de rosa pálido, siguiendo las Indicaciones Generales.

Marcar un círculo en cada torta con un marcador grande (también puede utilizarse un plato o cualquier otro elemento circular). Este círculo marcado en la pasta servirá como guía para hacer el enrejado de glacé. Para ello, preparar glacé rosa, colocarlo en cartucho y comenzar a trazar líneas paralelas desde un borde a otro del círculo hasta cubrir su superficie. Luego, repetir la operación pero de modo que las líneas se crucen con las anteriores. Realizar como terminación, en todo el contorno, una guarda de punto cordón con el mismo glacé.

Armado



1
Marcar un círculo en cada torta con un marcador grande (también puede utilizarse un plato o cualquier otro elemento circular). Este círculo marcado en la pasta servirá como guía.



2
Preparar glacé rosa, colocarlo en cartucho y comenzar a trazar líneas paralelas desde un borde a otro del círculo hasta cubrir su superficie.

Realizar también un enrejado en cada esquina de la torta cuadrada.

Decoración

Colocar la torta cuadrada en el centro de la bandeja. En cada esquina, ubicar las tortas redondas. Decorar el borde inferior de las tortas con una guarda de glacé rosa en manga con boquilla rizada. En la mitad de cada torta, pegar una cinta al tono que abarque su contorno.

Decorar la bandeja con puntos de glacé en cartucho.

Colocar el separador y ubicar sobre éste la torta de 22 cm. Insertar en la parte superior un ramo de flores naturales: rosas, gypsophilas y helechos.

Pegar un ramo con glacé, acompañando cada moño.



3

En cada esquina de la torta cuadrada, pegar con glacé un moño grande de cinta de raso.



4

Colocar un ramito de flores naturales y decorar hojitas con glacé verde en cartucho que continúen los lazos. Colocar el separador y ubicar sobre éste el piso superior.



3

Repetir la operación pero de modo que las líneas de glacé se crucen con las anteriores.



4

Realizar como terminación, en todo el contorno, una guarda de punto cordón con el mismo glacé. Pegar en el contorno una cinta al tono.

Glacé real

Ingredientes

- Clara de huevo 1
- Azúcar impalpable cernida 250 g (aproximadamente)
- Jugo de limón colado o una pizca de cremor tártaro (también puede reemplazarse por 3 gotas de vinagre blanco)

Mezclar en un bol la clara de huevo con el azúcar impalpable, agregar el jugo de limón o el cremor tártaro y, para que quede bien armado, batir en batidora aproximadamente 10 minutos. También puede batirse en forma manual.

El punto de consistencia del glacé sólo puede hallarse con la práctica. Si el glacé está muy flojo, presenta un aspecto abrigantado y el trabajo se desdibuja; en este caso, debe agregarse un poco más de azúcar impalpable cernida. Si por el contrario el glacé está duro y debe forzarse demasiado el cartucho para trabajar, puede aflojarse con clara de huevo o jugo de limón. Antes de usarlo, siempre hay que volver a batirlo.



1 Mezclar la clara con el azúcar impalpable y el limón.



2 Batir aproximadamente 10 minutos.



3 Separar en pots, colorear y revolver.



4 La consistencia debe ser similar al merengue.

Es imprescindible tapar el bol con una toallita o paño húmedo mientras se trabaja, ya que el glacé se seca rápidamente.

Para guardarlo, puede usarse un frasco de vidrio con tapa o un envase hermético de plástico. Separar luego en pots, agregar colorante vegetal en pequeña cantidad para teñirlo y revolver. De este modo ya queda listo para usar.

Pastillaje filipino

Ingredientes

- 7 g de gelatina sin sabor (1 cdta al ras)
- 1/2 taza de agua
- 1 kg de azúcar impalpable cernida (aproximadamente)
- Unas gotas de esencia a gusto

Disolver la gelatina en el agua, a baño de María, hasta que se haga transparente. Retirar y dejar entibiar. Agregar después un poco de azúcar impalpable y batir, completando luego hasta 250 g de azúcar.

Llegado a este punto, guardar en un frasco de vidrio en la heladera y utilizarlo cuando se lo necesite, puesto que así se conserva

muchas semanas. En el momento de usar sólo es necesario agregar más azúcar impalpable.

En caso de usar toda la preparación en el momento, hay que completar 1 kg de azúcar impalpable hasta conseguir que la mezcla se convierta en una masa, agregando –de ser necesario– más azúcar. Luego, amasar durante aproxi-



1 Disolver la gelatina en el agua a baño de María.



2 Agregar azúcar impalpable y batir.



3 Amasar 10 minutos para darle elasticidad. Estirar.

madamente 10 minutos para darle elasticidad. Estirar con palote y recortar las piezas.

Procedimiento para utilizar el pastillaje

Una vez preparado el pastillaje, se debe decidir si se va a usar la totalidad del mismo. De ser así, agregarle azúcar impalpable hasta que se vuelva bien blanco y no se pegue en las manos. Este es el mo-

mento de colorearlo, o bien dividirlo y teñirlo con colorantes comestibles de los tonos elegidos. Agregar esencia a gusto.

Llegado a este punto, es conveniente terminar de amasarlo en otra mesada bien limpia y abundantemente espolvoreada con azúcar impalpable. Esto es para eliminar cualquier resto de mezcla pegajosa que pudiera haberse adherido a la mesa durante el amasado inicial, la incorporación de colorantes, etc. En este punto el pastillaje ya está listo para estirar.

Otra forma de prepararlo es, en el momento de agregarle el azúcar impalpable, hacerlo sólo hasta formar una pasta blanda. Colocar la misma en un envase hermético y guardarlo en la heladera. Cada vez que se necesite, separar un poco de esta pasta —denominada “masa madre”—, colocarla en una mesada y amasar agregándole azúcar impalpable hasta lograr la consistencia final de pastillaje.

Siempre, antes de proceder al estirado, amasar alrededor de 10 minutos enérgicamente para que la masa vuelva a tomar su consistencia elástica.

Estirado: espolvorear una mesada (preferentemente de mármol), con azúcar impalpable. Para lograr que el pastillaje quede estirado del mismo espesor en toda su superficie, lo ideal es colocar dos varillas de madera debajo del palote. Mientras se estira, éstas servirán de tope al palote, lográndose así un espesor exacto, es decir igual a la medida de las varillas. Estas pueden ser de madera balsa, siendo las más comunes de 3 o 5 mm.

Corte: es necesario tener preparados los moldes o figuras que se deben cortar. En forma prolija, apoyar los moldes y cortar el pastillaje en forma prolija. También

puede cortarse con cortante.

Luego, siempre que sean piezas simples, levantarlas con cuidado y colocarlas sobre un telgopor o una madera espolvoreados con azúcar impalpable hasta que se sequen (unas 24 horas).

Uso: una vez que las piezas estén bien secas, pegarlas entre sí con glacé.

Conservación: mientras se estira y recorta, el resto de la pasta debe quedar tapada, de otro modo se secará. Es necesario mantenerla envuelta en bolsitas de polietileno. Si durante el trabajo la pasta se endurece o se seca, hay que humedecerla con agua y seguir amasando.

Si se guardó pastillaje y se endureció, se lo puede ablandar con calor indirecto, o sea, acercarlo a una hornalla encendida, estufa, etc. Completar humedeciendo con agua caliente para después reamasar y devolverle la elasticidad inicial.

Fondant extendido

(pasta para forrar tortas)

Para climas húmedos (en climas muy húmedos suprimir la glicerina).

Ingredientes

- 7 g de gelatina sin sabor
- 3 cdas de agua
- 1 cda de glicerina
- 1 cda de glucosa
- 1 cda de vegetalina
- 1/2 kg de azúcar impalpable cernida

Colocar el agua en un recipiente, llevar a baño de María y agregar la gelatina en forma de lluvia. Cuando esté disuelta, agregar la glicerina, la glucosa, la vegetalina y esperar a que todos los ingredientes se disuelvan. Retirar del baño de María. Colocar el azúcar impalpable sobre la mesa, formando un hueco en el centro. Comenzar a agregar el líquido aún tibio, amasando hasta unirlo con el azúcar y formar una masa elástica. Si ésta resultará muy dura, incorporar agua hirviendo en pequeñas cantidades, amasando siempre, hasta obtener la textura necesaria. Agregar colorante y esencia a gusto.



1 Hidratar la gelatina a baño de María.



2 Agregar la glicerina, la glucosa y la vegetalina.



3 Verter sobre el azúcar impalpable.



4 Amasar hasta unir bien.



5 Agregar colorante y esencia a gusto.

Conservación: el fondant extendido puede conservarse hasta una semana fuera de la heladera en bolsitas de polietileno o envases herméticos. Para conservar durante más tiempo es necesario refrigerarlo.

Pasta de goma

Ingredientes

- 250 g de azúcar impalpable
- 10 g de CMC (carboximetil celulosa. También puede reemplazarse por la misma cantidad de goma tragacanto o 1 cda de goma karaya)
- 10 g de glucosa aproximadamente (una bolita del tamaño de una nuez)
- 3 cdas de agua

Cernir dos o tres veces el azúcar impalpable junto con el CMC.

Aparte, disolver la glucosa en el agua. Cuando se haya licuado totalmente, agregársela al CMC y amasar hasta obtener una pasta consistente. Si fuera necesario, agregar más agua o azúcar impalpable, pues estos ingredientes dependen de la cantidad de glucosa, sin que se modifique el resultado final. Con-

servar en la heladera en un frasco de vidrio bien cerrado.

La pasta de goma tiene dos usos bien diferenciados: la **pasta recién preparada**, para piezas macizas; y la **pasta reposada**, para estirar y hacer ropa, flores, hojas, etc.

Recién preparada: una vez preparada la pasta de goma, amasarla durante 15 minutos, agregarle colo-



1 Cernir el azúcar impalpable con el CMC.



2 Disolver la glucosa en el agua.



3 Agregar la glucosa al azúcar y al CMC.



4 Amasar hasta lograr una pasta dura.

rantes y emplearla para modelar formas con volumen. Por ejemplo, caritas, torsos de muñecas, flores, etc.

El uso de la pasta recién preparada obedece a que, pasadas las horas y

los días, se fermenta. Entonces, si se modela una figura maciza con una pasta conservada, seguramente se agrietará por la descomposición natural que se produce. En cambio, si se utiliza de inmediato, la pieza secará y no sufrirá agrietamientos.



1 *Recién preparada:* utilizar para rellenar moldes o para modelar a mano piezas macizas.



2 Dejar secar 24 horas, aproximadamente. Luego se pueden pintar o vestir según el caso.

Reposada: cuando se necesite estirar la pasta para hacer flores, por ejemplo, o para imitar telas, se debe dejar reposar en un frasco de vidrio cerrado por lo menos tres días después de elaborada. Es necesario que fermente un poco, pues este fenómeno la torna elástica y suave, fácil de estirar, ideal para trabajos como la imitación de telas. Estirarla sobre una mesada de mármol untada con vegetalina.



3 *Reposada:* tomar la pasta de la heladera y amasarla con azúcar impalpable hasta que se vuelva elástica.



4 Untar con vegetalina una mesada de mármol.



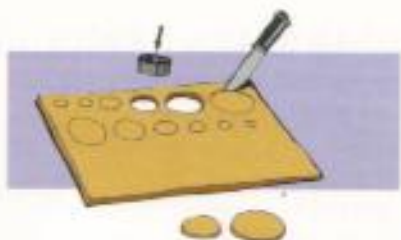
5 Estirar con palote y, una vez que esté bien delgada, trasladarla a otra mesada limpia y espolvoreada con azúcar impalpable.



6 Recortar, plisar o fruncir, trabajándola siempre como si fuera una tela.

Cómo hacer la semiesfera

Para unir las capas de pionono y hacer la semiesfera, se puede usar cualquier crema a gusto, siendo las más aconsejables las que son a base de manteca o chocolate. Es importante que la crema sea consistente y se mantenga firme, sin perder el punto cuando está a temperatura ambiente. Por ello, no se deben usar cremas a base de gelatina, que necesitan estar frías para mantenerse firmes.



1- De una plancha de pionono, recortar círculos de diferentes diámetros para formar las capas. El mayor debe tener el mismo diámetro que la boca del molde. Para un mejor aprovechamiento de la masa, recortar los círculos de la forma indicada en el dibujo, invirtiendo las hileras.



2- Es conveniente forrar el bol con papel aluminio antes de comenzar a armar la semiesfera. Luego, colocar el círculo menor en el fondo del bol, colocar una capa de crema, colocar otro círculo de masa y continuar así hasta completar el molde, terminando con un círculo de masa.



3- Llevar a la heladera durante 3 o 4 horas y luego desmoldar con cuidado, colocando el recipiente boca abajo.



4- Untar la semiesfera con dulce de leche de repostería y forrarla con fondant extendido.

Consejos

Recuerde

- Pegar las tortas sobre bandejas duras, de madera o de metal.
- Utilizar los soportes antes de ubicar un piso sobre otro: palillos, cilindros de teigopor, etc.
- Cuando se trate de una torta de varios pisos, los superiores deben pegarse sobre una madera fina o sobre metal para apoyar sobre el soporte.
- Arme siempre los pisos en el salón. Nunca traslade una torta de varios pisos ya armada.

Qué hacer los días de humedad

- Una vez forrada y decorada la torta, envolverla herméticamente en forma de globo con papel celofán, de modo que éste no toque la decoración. Incluso, sobre el papel, puede envolverse una segunda vez con una bolsa de polietileno si se desea llevar el trabajo a la heladera. Si es un día en el que sólo hay hume-

dad, pero hace frío y su torta no necesita refrigeración por no requerirlo el relleno, entonces simplemente hay que dejarla envuelta en el celofán. Para que la envoltura dé buenos resultados, es imprescindible que ésta no tenga espacios abiertos por los cuales pueda colarse el aire, ya que el trabajo se humedecería de todos modos.

- Lo mismo ocurre si tenemos trabajos de pastillaje, flores de glacé, muñecas de pasta de goma, etc. Una vez terminados, envolverlos o introducirlos en una caja de acetato y guardarlos allí hasta el momento en que vayan a utilizarse.

Al estar ya secos los trabajos, éstos pueden pegarse sin temor sobre las tortas, aun en los días húmedos. En caso de que el día de la reunión sea extremadamente húmedo, caluroso y lluvioso, entonces puede dejarse envuelto el trabajo hasta último mo-

mento y presentar la torta sólo media hora o una hora antes de servirla.

- También hay que cuidar los rellenos, pues muchas veces -con el afán de hacer una torta húmeda y sabrosa- se extralimitan en su uso y se humedecen demasiado con almíbar o licores las distintas capas de bizcochuelo. No se debe olvidar que gran parte de las cremas impregnan y humedecen de a poco las capas. Si además las hemos humedecido previamente en exceso, esto ablandará la torta hasta hacer traspasar el jugo.

- No utilizar freezer para conservar los trabajos de azúcar.

- Si cuentan con alguna habitación cerrada y provista de aire acondicionado, podrán secar y conservar allí todos los trabajos en las mejores condiciones, pues este tipo de aire -al secar perfectamente todo- resulta ideal para la decoración de tortas.

Marta Ballina presenta



Las mejores Tortas de Bodas y 15 años: simples, rápidas y prácticas, para su realización en serie. A pedido de los lectores que se dedican a la venta de tortas.

Todos los modelos que aparecen en esta Edición Especial (ahora en video), con cada uno de los secretos para preparar las más deliciosas tortas de Bodas y 15 años, con la sobriedad y calidez que requieren momentos tan singulares.

Ideal para quienes deseen iniciarse en esta lucrativa actividad y para aquellos profesionales que quieran perfeccionarse.



**Ahora
en video,
¡no se lo pierda!**

Para festejar la primavera,
a partir del 21 de setiembre
en todos los cotillones.



Idea y Autoría
Marta H. Ballina

Directora
Marta H. Ballina

Fotografía
Juan Carlos Kloc,
Fotografía publicitaria

Taller artesanal
Marcela Sánchez
Marcela Capó
Myriam Mollo

Dibujos
Alfredo "Chino" Yuen

Diseño y diagramación
Paula Figueroa
Carlos Veiga

Redacción
Marcelo Torres

Corrección
Gabriel Valeiras

Fotocromos
Dijigraf S.A.C.I.

Representante en Córdoba
Instituto Budano
Duarte Quirós 93 - Piso 1º
Tel. 051-244547
(5000) Córdoba

Prohibida la reproducción parcial o total por cualquier medio -electrónico o mecánico- del contenido de esta publicación. Registrada en la Dirección Nacional del Derecho de Autor bajo el número 388.087.

Impresa en Argentina,
en agosto de 1996 por
Arcángel Maggio e hijo s.r.l.

Esta es una publicación de
Ediciones Ballina S.A.
Bulnes 838
(1176) Capital Federal
Argentina Tel. 863-1438



Especial Bodas y 15 años

(Prácticos modelos, ideales para la elaboración en serie)

Este Número Especial lo dedicamos en forma exclusiva a la preparación de tortas de Bodas y 15 años.

Aunque parezcan tortas cuya realización requiere un gran trabajo, están especialmente pensadas para facilitar la tarea del decorador. En realidad, su elaboración es muy simple, ideal para aquellos que se dedican a la venta de tortas.

Se trata, simplemente, de bizcochuelos redondos y cuadrados que, solos o combinados entre sí, servirán para formar tortas grandes o de formas no convencionales. Además, no necesitan un horno profesional y pueden prepararse en casa con toda comodidad.

Sólo hay que seguir los pasos tradicionales de la preparación, decorar y combinar los diferentes tipos de soportes para lograr tortas elegantes y con varios pisos.



Indicaciones Generales

Estas indicaciones no están referidas sólo a las tortas explicadas en este número, sino que pueden seguirse en toda ocasión que deba prepararse una torta tradicional.

1) Preparar el bizcochuelo y dejarlo enfriar.

2) Cortar una base de cartón con la forma de la torta (ésta puede forrarse con papel aluminio).

3) Cortar el bizcochuelo en capas, rellenarlo a gusto y llevarlo a la heladera unas horas. Retirar la torta y pegarla sobre la base de cartón.

4) Untarla con dulce de leche de repostería (si está muy espeso puede aliojarse con alguna bebida alcohólica o con leche). Retirar el excedente con una espátula de cocina hasta dejar una capa delgada y uniforme. Este paso es importante, ya que el dulce de leche sólo es para que la pasta se pegue. De lo contrario, la pasta no se verá lisa, sino que se notarán "globitos" y ondulaciones.

5) Forrar la torta con la pasta elegida y cortar los excedentes con un cuchillo. De esta forma, la torta ya quedará lista para decorarla o trasladarla a la bandeja.

Armado

Uniendo tortas de formas simples y pequeñas se puede lograr un modelo de gran tamaño, por ejemplo, con la forma de una flor.



Bandejas

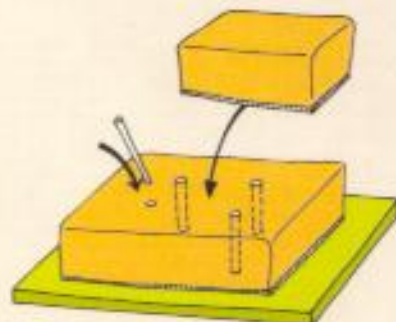
Las bandejas sobre las que se ubiquen las tortas deben ser bien duras, en lo posible de madera o de metal, nunca de plástico, ya que cualquier movimiento podría hacer caer las líneas de la decoración.

Consejos para pisos superpuestos

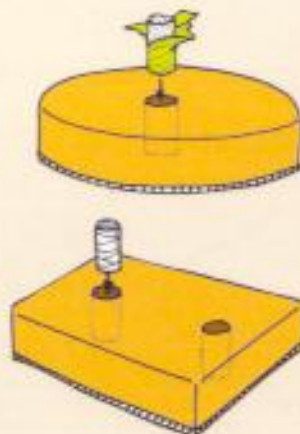
Un tema muy importante son los soportes con los que van a armarse cada piso.

Existen diferentes maneras de ubicar una torta sobre otra sin que la de abajo se deteriore. A continuación explicamos algunas de ellas en forma detallada.

Palillos: unir algunos palillos de brochette de la altura de la torta inferior (ya forrada), forrarlos con papel aluminio y pincharlos a la torta en cuatro puntos -formando un cuadrado- hasta que hagan tope con la bandeja. Otra opción es, en vez de palillos, utilizar bastones de caramelo.



Soporte de telgopor: cortar un cilindro de telgopor de la altura de la torta inferior (ya forrada). Forrar el cilindro con papel aluminio. Luego, con un cortante, marcar en el centro de la torta un círculo de esa medida y retirar el interior con un cuchillo. Colocar el cilindro en el orificio y recién entonces ubicar el piso superior. Para que este sistema sea efectivo -una vez que las tortas estén forradas-, es preciso que los pisos superiores estén pegados sobre una madera fina, sobre metal o sobre cartón, sólo si éste es bien duro, para que realmente formen un firme sostén.



Para siempre



Para este trabajo preparar previamente las flores

Flores

Flores fantasía: modelar un conito en pasta de goma blanca y perforarlo con un palillo en la base. Cortar con tijera, de modo que queden 5 pétalos. Afinar cada uno de ellos con un palillo. Sujetar pistilos, con cinta engomada, a un alambre forrado. Atravesar los pétalos con el alambre para formar el tallo. Sujetar todo con cinta engomada.

Rosas: para hacer el centro, tomar un alambre de floristería, doblarle la punta para hacer un ganchito y humedecerlo con goma arábica. Pincharlo en el conito de pasta de goma.

Para hacer los pétalos, estirar la pasta, cortar círculos y pasarles un bolillo para afinar sus bordes. Pegarlos con goma arábica o clara alrededor del centro, uno al lado del otro, hasta lograr el tamaño deseado. Estirar pasta de goma verde y, con cortante de sépalo, cortar el cáliz. Realizarle pequeños cortes con tijera. Pasarlo por el alambre y pegarlo en la parte inferior de la flor. Dejar secar.

Hojas: cortarlas en pasta de goma verde con cortante de hoja. Marcarlas con marcador de nervaduras y abolillar sus bordes para ondularlos. Pegarles por detrás, con goma arábica, un alambre forrado. Colocarlas en diferentes posiciones para que al secar adquieran distintas formas.

Por último, formar los ramos intercalando rosas, flores fantasía, hojas y lazos de cinta, sujetando el conjunto por el tallo con cinta de floristería.

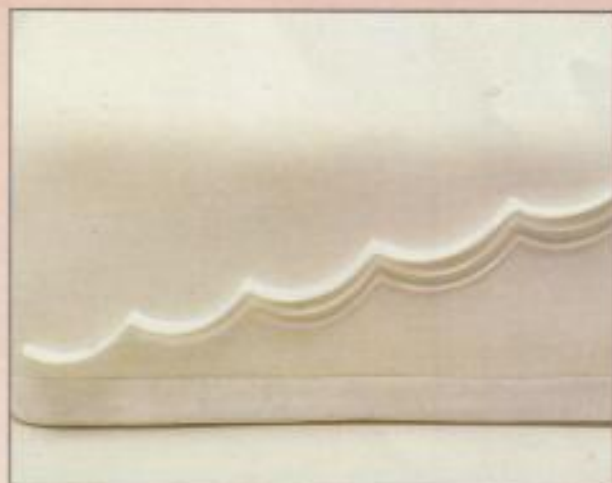
Decoración

Preparar las siguientes 3 tortas cuadradas de 14 cm, 22 cm y 34 cm de diámetro, respectivamente.

Formarlas con fondant extendido sin



Decorar los laterales de las tortas con 3 hileras de ondas, ascendentes, de glacé blanco en cartucho.



2

Sobre la 1ª hilera, decorar tres ondas más, dejando secar cada vez que se decora una. Sobre la 2ª, decorar dos ondas.



3

Una vez que las ondas estén un poco secas, completar decorando una onda de glacé rosa en cada hilera.



4

Decorar sobre las ondas arabescos realizados con glacé blanco en cartucho.

teñir y pegar cada una sobre una bandeja de madera o metal.

En el piso inferior colocar palillos a modo de soportes (ver Indicaciones Generales). Colocar el segundo piso sobre el primero, de modo que quede con un leve giro. Colocar el último piso con un giro un poco más pronunciado que el anterior.

Decorar los laterales de las tortas con 3 hileras de ondas, ascendentes, de glacé blanco en cartucho.

Sobre la 1ª hilera, decorar tres ondas más, dejando secar cada vez que se decora una. Sobre la 2ª, decorar dos ondas. Una vez que las ondas estén un poco secas, completar decorando una onda de glacé rosa en cada hilera (ver fotos).

Repetir esta decoración en las otras dos tortas.

Decorar sobre las ondas arabescos realizados con glacé blanco en cartucho.

Pegar cintas al tono en el borde inferior de cada torta.

Pinchar un ramo en la parte superior y otro en el ángulo formado por el primero y segundo piso.

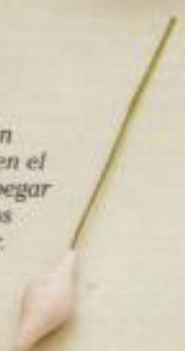


Disposición que las hileras de ondas deben tener en los laterales de las tortas.

Para los pétalos, cortar círculos de pasta y abolillar sus bordes.



Insertar un alambre en el centro y pegar los pétalos alrededor.



Cortar el cáliz y hacerle pequeños cortes con tijera.



Armado del ramo.

Con corazones





CON CORAZONES

1

CORAZONES: estirar pastillaje y con dos cortantes de corazón de diferentes tamaños, cortar los corazones. Luego, cortar cada uno calado por la mitad, a lo largo. Dejar secar bien.



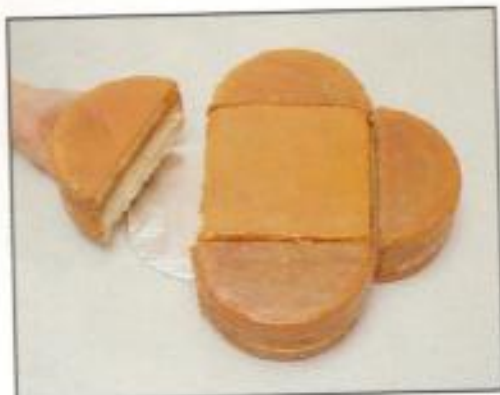
2

Para el piso inferior, pegar las tortas cuadradas entre sí con dulce de leche de repostería de modo que formen un cuadrado. Pegar en cada lateral dos medias tortas redondas hasta formar la flor.



3

Para el piso superior, cortar por la mitad cada torta redonda y pegarlas a los laterales de la torta cuadrada.



4

Forrar cada piso con fondant extendido sin teñir. Ubicar el piso inferior sobre la bandeja. En el centro, colocarle 4 palillos y agregar encima el otro piso.



Cuando quiera lograr una torta que llame la atención, con un toque de fantasía y bien grande (de unos 60 cm de diámetro), no necesitará un horno de ese tamaño.

Sólo siga el paso a paso. Con tortas de 20 cm y el horno que usted dispone en su casa, conseguirá este espectacular modelo.

Para este modelo, preparar previamente las flores (ver pág. 123) y los corazones de pastillaje

Corazones

Elegir dos cortantes con forma de corazón, uno mayor que otro. Estirar pastillaje hasta lograr 3 mm de espesor y cortar con el corazón grande. Con el cortante más chico, calar en el centro. Luego, cortar al medio el corazón calado y separar.

Dejar secar estas piezas 24 horas para después aplicarlas a la decoración.

Realizar aproximadamente 60 medios corazones.

Nota: a medida que se calan los corazones, el excedente se puede ir aprovechando.